Publication 963 Mars 1959

LE CLASSEMENT DE L'AGNEAU ET DU MOUTON AU CANADA

Extrait de la publication 960

LE CLASSEMENT DES CARCASSES À VIANDE AU CANADA

H. J. MAYBEE
Division des animaux de la ferme
et des produits dérivés
Service des marchés

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA

TABLE DES MATIÈRES

69655-9—1½

CLASSEMENT DE L'AGNEAU ET DU MOUTON AU CANADA

Historique

C'est dans un abattoir de la Nouvelle-Écosse, le 19 juillet 1939, que l'on a classé officiellement pour la première fois au Canada des carcasses d'agneaux pour la vente d'après le poids de la carcasse et la catégorie. Les agneaux avaient été envoyés par une coopérative agricole des provinces Maritimes.

Cette importante initiative était l'aboutissement de représentations faites par l'Association canadienne des éleveurs de moutons en 1927 et, de nouveau, en 1937. Un membre du personnel de classement de la Division des produits animaux fut désigné pour travailler dans ce secteur. De longues expériences furent exécutées à Toronto et à d'autres endroits, mais le classement de l'agneau fut réellement mis au point dans les provinces Maritimes où des représentants du ministère travaillèrent plusieurs saisons en liaison avec les dirigeants locaux et le commerce.

En 1945, le classement officiel des carcasses d'agneaux débutait en Ontario à la demande d'une coopérative de l'île Manitoulin où le ministère de l'Agriculture du Canada avait poursuivi des travaux méthodiques d'amélioration de l'agneau pendant plusieurs années. D'autres régions du nord de l'Ontario demandèrent ensuite le service du classement abattu.

De temps à autre, avec les données acquises par des expériences et dans la pratique quotidienne du commerce, des changements furent apportés aux spécifications des catégories, aux exigences relatives au poids, aux méthodes d'identification des agneaux, à la forme des certificats de classement, à la méthode de pesage et à la façon de calculer le règlement. En 1946, on élaborait la première classification provisoire pour les carcasses de moutons. Ces catégories revisées de carcasses d'agneaux et de moutons furent mises en vigueur au début de 1948.

IDENTIFICATION DES CARCASSES

Après de longues expériences sur diverses méthodes d'identification, on mit au point un système permettant d'attacher avec un anneau à porc une étiquette imperméable et numérotée à l'oreille de chaque agneau. Les numéros d'étiquette sont inscrits sur les formules du manifeste par l'expéditeur au moment de l'étiquetage de même que le nom et l'adresse du cultivateur ainsi que le nombre d'agneaux du lot.

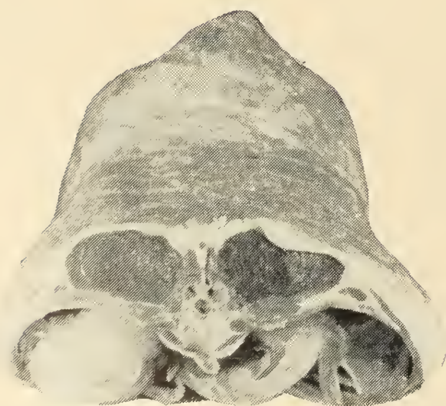
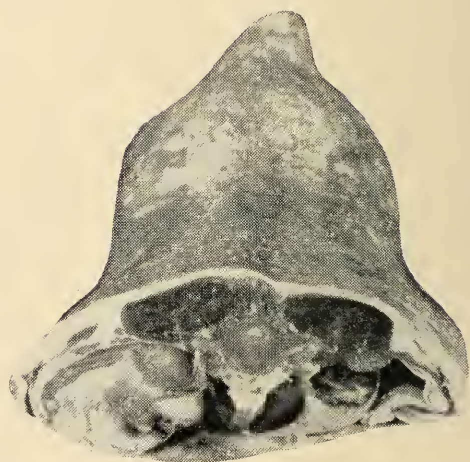
Les étiquettes sont repliées, numéros à l'extérieur, placées à plat et agrafées à l'intérieur de l'oreille, près de la tête. Si les étiquettes ne sont pas fixées solidement, elles pendront et pourront être arrachées par d'autres agneaux. Cette opération exige beaucoup de soin et d'habileté et il est très important que les opérateurs reçoivent des instructions détaillées. Les étiquettes sont transférées de l'oreille à la patte de la carcasse après l'abattage.

DÉTERMINATION DE L'ÂGE ET DE LA CLASSE

Classification canadienne

Le système canadien reconnaît deux classes, soit l'agneau et le mouton, par opposition à d'autres systèmes où des catégories peuvent être définies pour l'agneau, le mouton d'un an et le mouton plus âgé. Au Canada, les carcasses de moutons d'un an ayant les jointures dentelées (*break joints*), où le pied d'avant est enlevé, sont considérées comme des agneaux et celles qui ont les jointures cannelées (*spool joints*), comme du mouton.



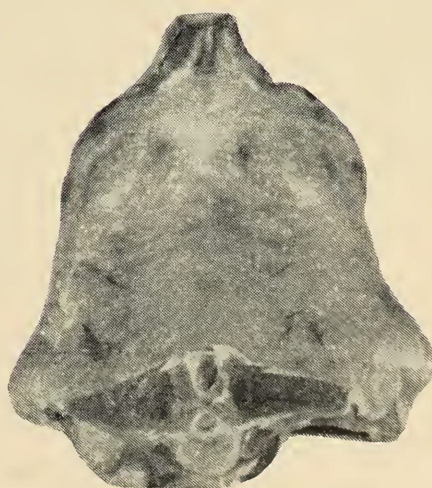



De gauche à droite: carcasses d'agneaux des catégories A et B; *en bas,* coupes transversales.



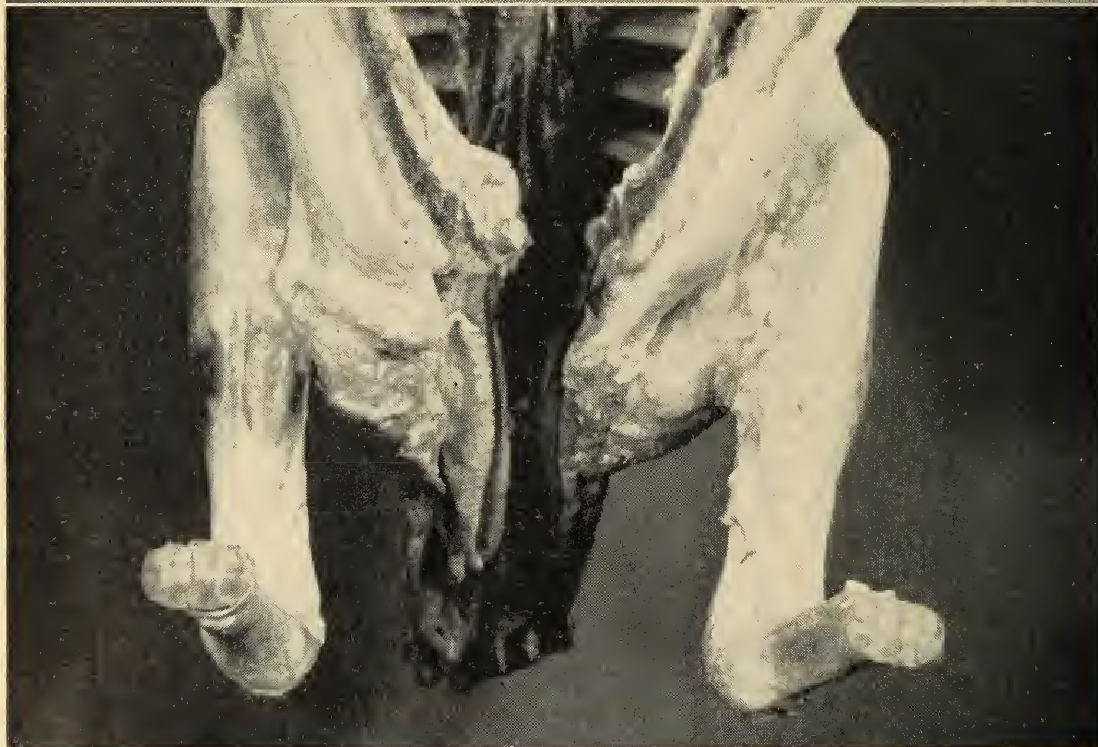






De gauche à droite; carcasses d'agneaux des catégories C et D; *en bas,* coupes transversales





Détermination de l'âge. *En haut:* mouton adulte dont la jointure est lisse et cannelée. *En bas:* agneaux, âgés de 14 mois au plus, possédant la jointure dentelée.

Agneau

Le mot agneau a un sens général qui indique la chair de jeunes ovins des deux sexes.

Les carcasses d'agneau considérées en tant que groupe se distinguent de celles du mouton par une ossature plus petite et plus tendre, une chair de couleur claire, des graisses intérieure et extérieure plus tendres et plus blanches, des carcasses et morceaux plus petits, et par la jointure dentelée des pattes avant dont la chair se rétracte en laissant à découvert jusqu'à 3/4 de pouce d'os. De tous ces caractères, la jointure dentelée ("break joint") est probablement le plus important.



Agneau revêtu de la coiffe

L'âge auquel la jointure dentelée s'ossifie et la patte se détache à la jointure cannelée varie de 14 à 20 mois, époque à laquelle la carcasse est alors classée comme mouton. Les jointures des pattes d'avant des agneaux se rompent en donnant quatre arêtes bien marquées qui ressemblent aux dents d'une scie. Les arêtes sont lisses, humides et rouges de sang. Les os des pattes d'arrière sont aussi striés de sang à cette période. A mesure que les agneaux approchent leurs douze mois, les os se durcissent, blanchissent et, tout en conservant l'effet de dentelure, les jointures dentelées sont relativement plus dures, plus poreuses et il y a seulement des traces peu marquées de sang à la jointure. Les os des carcasses d'agneau sont faciles à couper ou à scier. Chez les meilleures catégories, la chair est de texture fine, elle est lisse, veloutée et de coloration rose pâle.

La couverture extérieure de gras est lisse, également répartie et de coloration crémeuse ou rosâtre. Les graisses intérieures ont la même qualité et leur quantité et l'homogénéité de la répartition varient suivant la catégorie. Toutes les graisses manquent de dureté et possèdent à un degré plus ou moins marqué la douceur et le luisant de la graisse de lait. Ce caractère, fruit d'un régime lacté, est particulièrement prononcé chez les carcasses d'agneaux ordinaires de printemps vendus au sevrage ou avant, et n'ayant pas reçu d'autres aliments que du lait.

Agneau de printemps

Le terme agneau de printemps signifie la viande de jeunes agneaux à l'âge du sevrage ou plus jeunes, généralement vendus pour l'abattage entre trois et

cinq mois. La chair est uniformément tendre et un peu plus pâle que celle des agneaux plus âgés. A cause de l'alimentation (à peu près uniquement du lait) que ces animaux ont reçue, on les appelle souvent "agneaux de lait". La plupart des carcasses d'agneau du printemps pèsent 30 à 35 livres, certaines d'entre elles ne pesant que 20 livres ou moins et d'autres jusqu'à 40 livres.

Moutons

Les carcasses de moutons proviennent d'animaux de l'espèce ovine qui ont passé le stade de l'agneau. La race, le sexe, l'alimentation et les soins, font varier les limites d'âge auxquelles l'animal parvient à maturité. Ces variations sont de quelques mois seulement, généralement pas plus de six. On considère donc en général que les agneaux cessent d'être agneaux entre 14 et 20 mois.

Les principaux caractères propres à chaque groupe tiennent surtout à l'âge et constituent véritablement la base des deux classes, agneaux et moutons. Ces caractères sont fixes et ne varient pas beaucoup chez les carcasses d'une même classe. La maturité varie un peu aussi entre les agneaux châtrés et les brebis. Les mâles atteignent la maturité un peu plus lentement que les femelles comme en témoigne la dureté des os d'animaux des deux sexes et du même âge. Il faut, à cet égard, tenir compte des conditions imposées par la nature. La gestation et la parturition modifient un peu la conformation de la brebis. Ces changements ne s'observent pas chez les carcasses d'agneaux et n'apparaissent que rarement chez celles de moutons d'un an.

Chez le mouton adulte, les côtes sont un peu plus arquées qu'on ne le remarque d'habitude sur les carcasses d'agneaux. Les demi-carcasses ont donc une apparence dilatée en forme de baril, particulièrement chez les brebis, tandis que celles de l'agneau sont relativement droites et plus compactes et le contour en est plus uniforme et homogène.

L'apparence de l'articulation (cheville) des pattes d'avant constitue un caractère particulier aux carcasses de moutons adultes. Chez les pattes d'avant de ces animaux, l'effet de dentelure est absent. Lorsque l'agneau a dépassé le stade de l'animal d'un an et qu'il est devenu mouton, le cartilage est ossifié ou durci, l'os ne se rompt plus à la jointure dentelée et le pied se sépare de la patte d'avant à la jointure de la cheville. A partir de ce moment, la jointure de la cheville forme normalement l'extrémité de la patte d'avant et présente une surface lisse, blanche et brillante munie de deux arêtes proéminentes: on l'appelle couramment la "jointure cannelée".

La coloration de la chair est un autre trait distinctif chez les ovins. Chez le mouton, elle sera rouge clair à rouge foncé alors que chez le mouton d'un an elle sera moyennement rose à rouge clair et, chez l'agneau, de rose clair à rose foncé. Cela vaut aussi pour les minces bandes de maigre qui s'étendent sur l'extérieur du dos et des côtés et une couverture de maigre un peu plus large sur la poitrine. La quantité de maigre et sa répartition homogène sur la carcasse varient suivant la catégorie, mais elle est toujours visible à un degré plus ou moins prononcé sous la membrane mince et résistante qui couvre la carcasse immédiatement sous la peau. Il faut enlever cette membrane avant la cuisson.

Agneaux non châtrés et béliers

Les carcasses d'agneaux mâles et de moutons qui n'ont pas été émasculés sont classées comme agneaux non châtrés et béliers. Aucune carcasse n'est classée comme agneau non châtré à moins que les testicules ne soient présents ou qu'un inspecteur vétérinaire ne la désigne et la marque ainsi.

DÉTERMINATION DU SEXE

Il existe plusieurs façons de déterminer le sexe des agneaux et des moutons.

1. Présence des testicules attachés à la carcasse.
2. Conformation générale de la carcasse. Les mâles ont le cou plus court et plus épais, l'épaule et la poitrine plus fortes, les quartiers arrière relativement petits en proportion des quartiers avant, des os plus gros, plus grossiers, et une chair plus foncée. Ces caractères sont peu marqués chez les agneaux mais distincts chez les mâles plus âgés.
3. Chez les brebis, les cavités abdominales sont plus grandes, les ouvertures et la ceinture pelviennes plus grandes, le cou et les jarrets plus petits.
4. Les agneaux châtrés ont de la graisse lobée à la région du scrotum. Les agnelles ont le pis lisse et gras. Chez les brebis en lactation, le tissu du pis est brunâtre et spongieux et, même si le pis est en grande partie enlevé, on peut en voir encore des traces.
5. Dans la cavité pelvienne des mâles, on peut voir une sorte de "prune" ou muscle rougeâtre foncé et distinct si la queue n'a pas été brochée, serrée au corps. Cette "prune" se trouve à l'intérieur de l'ouverture du cæcum, du côté inférieur opposé à l'épine dorsale.

Il est parfois difficile de distinguer l'agneau non émasculé de celui qui l'a été. D'habitude, on laisse les testicules attachés aux carcasses des agneaux non émasculés jusque après le classement. Si les agneaux sont châtrés avec des pinces, la castration sera souvent imparfaite, et les testicules seront présents mais de volume inférieur à la normale. Une petite incision révélera si le tissu est vivant ou mort. Règle générale, le pénis de l'agneau châtré a environ le diamètre d'un crayon, tandis que chez l'agneau non châtré, il a deux fois ce diamètre.

CONFORMATION ET FINI

Il est certes nécessaire d'avoir une couverture de graisse raisonnable mais il est possible de dépasser cette quantité. On recherche généralement une couverture lisse et égale sur l'extérieur de la carcasse ainsi qu'une quantité abondante mais non excessive de gras sur les rognons.

Les extrémités des omoplates sont généralement les derniers endroits à se recouvrir de graisse à l'extérieur d'une carcasse d'agneau. Lorsque ces extrémités possèdent une couverture assez visible de graisse mais que les extrémités paraissent encore formant une région un peu plus sombre et, s'il y a en outre une paire d'"yeux" apparaissant à l'arrière de la longe, entre les os de la hanche, et que toutes les autres parties sont bien recouvertes de graisse, le degré de fini est probablement à peu près idéal. Si l'une de ces régions foncées ou les deux ne paraissent pas, la carcasse est probablement trop finie.

Le fini réside surtout dans le fait qu'une certaine quantité de graisse intermusculaire et intercellulaire est essentielle à la qualité et à la saveur, en plus de l'avantage de "fournir" la matière grasse nécessaire à la cuisson. Cependant, entre une petite quantité supplémentaire de graisse et l'excès, il n'y a qu'un pas et cet excès se traduit dans le commerce par une baisse de prix proportionnelle au degré du surplus de graisse. Il faut cependant signaler que c'est assez rare que les agneaux soient trop finis au point d'être ramenés à une classe inférieure comme cela peut arriver avec le mouton.

En résumé, le fini qui n'est pas transparent, sauf à la pointe de l'épaule ou à la longe ou à ces deux endroits, est un fini de catégorie A. Lorsque ces régions sont foncées et que le foncé forme aussi, au milieu de la longe, de chaque côté de l'épine dorsale, une tache de 1 ou 2 pouces de diamètre, le fini est de catégorie B. Lorsque ces taches sont allongées et qu'elles forment une bande sombre qui descend de chaque côté de l'épine dorsale, le fini est de catégorie C. Si le fini est transparent à peu près partout, il est de catégorie D et lorsque la couverture de graisse est absente, le fini est de catégorie E.

La conformation exigée pour un agneau de catégorie A se définit comme: "Conformation excellente, animal relativement court et compact, fesses courtes et pleines, dos large et épais, longe, côte et épaule pleines et épaisses, et collet court et rebondi".

Même si la compacité et le caractère trapu caractérisent une bonne carcasse d'agneau, la longeur de la demi-carcasse a sa valeur propre. Tous les autres facteurs étant égaux, l'agneau qui est long est le meilleur puisqu'il fournira une longe plus longue, ce qui représente plus de côtelettes. La pointe de l'épaule, région importante, doit être bien garnie de chair.

MODALITÉS DU CLASSEMENT

Les agneaux destinés à être classés abattus doivent être manipulés avec des précautions spéciales, surtout dans les abattoirs qui n'ont pas l'habitude de ce classement.

L'expéditeur ou l'organisme de vente aura d'abord averti l'abattoir qu'un certain envoi est destiné à être classé abattu, les agneaux devront porter une marque d'identité de l'éleveur et un manifeste sera fourni avec les renseignements inscrits. L'abatteur informe le classeur du gouvernement de la date à laquelle ces agneaux seront tués et c'est à l'abattoir et au classeur à la fois à s'assurer que tous les préparatifs nécessaires seront faits dans le local d'abattage.

Il faut notamment que les employés voulus enlèvent l'étiquette d'identification de l'oreille de l'agneau et l'attachent à la carcasse avec une agrafe métallique. L'endroit à choisir pour placer cette étiquette sur la carcasse sera déterminé d'après les méthodes de dépouillement employées à cet abattoir afin d'éviter que les ouvriers ne se blessent sur les pointes métalliques. Il faudra voir à ce que les étiquettes sortent intactes du lavage. Les balances doivent se trouver à bonne portée et être exactes, et les billets de pesage doivent être à portée de la main.

Les carcasses sont pesées chaudes. Dans le cas des agneaux revêtus de la coiffe, aucune tare n'est prévue pour les bâtonnets et la coiffe, qui sont considérés dans le commerce comme faisant partie de la carcasse. La méthode ordinaire d'abattage est suivie et au moment du pesage, la peau, la tête et les pattes ont été enlevées mais les rognons et le gras de rognons laissés avec la carcasse.

Classement des carcasses refroidies ou non refroidies

Les carcasses de moutons et d'agneaux peuvent être classées chaudes ou froides. Il est probablement plus facile d'évaluer avec exactitude la qualité des carcasses après le refroidissement, mais on peut le faire de façon satisfaisante lorsque les carcasses sont encore chaudes et c'est généralement la méthode employée lorsqu'un grand nombre d'agneaux sont classés abattus afin de pouvoir accélérer le paiement du producteur. Avec ce système les classeurs effectuent

souvent des vérifications dans les chambres froides, le lendemain de l'abattage, afin de comparer leur classement avec les mêmes carcasses une fois refroidies. Les carcasses chaudes ont tendance à manifester en apparence plus de graisse de couverture qu'elles n'en possèdent véritablement. Après le refroidissement et le séchage, le maigre ressortira plus nettement à travers un fini léger.

Certificats de classement

Les modalités de la délivrance des certificats de classement sont à peu près les mêmes que pour les porcs. Les billets de pesage (qui indiquent le poids, la catégorie et l'identité) sont portés au bureau et triés suivant les propriétaires, après quoi l'on prépare chaque certificat. Les grands abattoirs utilisent des formules combinées dont l'une sert à la fois de certificat officiel de classement et de feuille de paiement. Le classeur du gouvernement remplira ou vérifiera et signera la partie indiquant la catégorie, tandis que l'organisme de vente ou l'abatteur calculera le paiement. Très souvent, on indique le poids de chaque carcasse à l'intention du producteur.

Quelques facteurs spéciaux qui interviennent dans le classement

Les classeurs ont soin de distinguer entre les brebis lègères et les agneaux. La jointure dentelée et d'autres indices de jeunesse sont nécessaires sur les carcasses d'agneau.

Les agneaux sont classés comme agneaux non châtrés seulement si les testicules sont présents et que le classeur ou l'inspecteur vétérinaire l'indique.

Les queues longues ne constituent pas un facteur dans le classement des carcasses. Les pertes dues aux queues non coupées se traduiront dans le poids de la carcasse et de la catégorie.

Infestation par la stipe (spear grass)

L'infestation par la stipe se rencontre chez les agneaux des régions de l'Ouest canadien où cette plante croît et l'on en trouvera même chez les agneaux engraissés en enclos qui viennent de ces régions.

La graine ressemble à une aiguille de phonographe ou à une petite graine de folle avoine. Dure et pointue, elle s'introduit dans le ventre de l'agneau à la façon d'un piquant de porc-épic. Quelques graines sont visibles tandis que d'autres sont souvent cachées dans la chair. Les dégâts ainsi causés rendent les parties infestées de la viande impropres à la consommation. Ces parties doivent être parées et mises de côté, ce qui diminue d'autant la valeur commerciale de la carcasse.

RENDEMENT EN VIANDE NETTE

Le principe général du commerce des agneaux d'après le poids abattu et la catégorie est qu'un lot moyen rapportera le même montant total, qu'il soit vendu d'après le poids vif ou d'après le poids abattu et la catégorie. Un lot d'agneaux de qualité supérieure à la moyenne en ce qui a trait au rendement en viande nette ou à la qualité rapporterait plus au producteur s'il était vendu abattu vivant, tandis qu'un lot de qualité inférieure à la moyenne rapporterait moins s'il était vendu abattu.

Causes de variation du rendement

(1) *Poids des agneaux.*—Les agneaux lourds donnent plus de rendement en viande que les agneaux légers.

(2) *Degré de fini.*—Les agneaux gras donnent un rendement plus élevé que les agneaux maigres.

(3) *Catégorie des agneaux.*—Les agneaux classés "A" à cause de leur conformation et de leur fini donnent généralement plus de viande que les agneaux classés "B"; ces derniers, plus que les "C", et ainsi de suite.

(4) *Volume du dernier repas.*—Les agneaux qui ont mangé et bu avant l'abattage rendent moins que ceux qui ont jeûné pendant 24 heures ou plus.

(5) *Agneaux secs ou humides.*—Les agneaux dont la laine est humide pèsent plus que la normale lorsqu'ils sont vivants et par conséquent donnent un pourcentage moindre de viande.

(6) *Poids de la peau.*—La densité de la laine et sa quantité ont une certaine influence sur le rendement en viande nette.

Influence de la catégorie sur le rendement

Des études faites avec un grand nombre d'agneaux révèlent qu'il y a corrélation entre la qualité de l'agneau et le rendement en viande. Les agneaux de meilleure qualité rendent beaucoup plus que les agneaux médiocres. C'est ce qui ressort des tableaux ci-dessous:

(1)—Envoi d'agneaux de qualité supérieure pesés f. à b.

	Total	*A1*	*A2*	*A3*	*A4*	*B1*	*B2*	*C1*
Nombre d'agneaux de chaque catégorie..	658	327	162	68	37	53	4	7
Pourcentage de chaque catégorie........	100	49.6	24.6	10.3	5.6	8.1	.7	1.1
Rendement en pourcentage.............	50.8	50.2	51.0	52.75	55.1	47.3	48.9	46.7

(2)—Envoi d'agneaux de qualité un peu inférieure à la moyenne

	Total	*A1*	*A2*	*A3*	*A4*	*B1*	*B2*	*B3*	*C1*	*D1*	*E*
Nombre d'agneaux de chaque catégorie...	1,000	263	147	74	62	282	20	4	98	36	14
Pourcentage de chaque catégorie.......	100	26.3	14.7	7.4	6.2	28.2	2.0	.4	9.8	3.6	1.4
Rendement en pourcentage...........	46.2	46.2	48.0	49.4	50.6	44.5	45.8	46.2	43.1	41.7	39.6

(Dans le calcul des rendements des deux envois ci-dessus, les poids vifs ont été pris f. à b.).

Comparaison du rendement d'agneaux pesés f. à b. à la campagne et à la sortie du wagon (P.S.W.) à l'arrivée à l'abattoir

On admet généralement que le rendement des agneaux pesés à la sortie du wagon, à l'arrivée à l'abattoir, est plus élevé que celui des agneaux pesés f. à b. à la campagne.

L'étude de 2,361 agneaux expédiés P.S.W. sur une période de 12 semaines a donné les résultats suivants:

(1) Nombre total d'agneaux	2,361	
(2) Poids vif total	201,476	livres
(3) Poids abattu total	102,113	livres
(4) Poids vif moyen	85.3	livres
(5) Poids abattu moyen	43.2	livres
(6) Rendement en pourcentage	50.6	

L'étude d'un envoi de 1,000 agneaux pesés f. à b. a donné les résultats suivants:

(1) Nombre total d'agneaux	1,000	
(2) Poids vif total	91,319	livres
(3) Poids abattu total	42,231	livres
(4) Poids vif moyen	91.3	livres
(5) Poids abattu moyen	42.2	livres
(6) Rendement en pourcentage	46.2	

L'étude d'un envoi de 1,000 agneaux pesés f. à b. a donné les résultats suivants:

RÈGLEMENT D'APRÈS LE POIDS ET LA CATÉGORIE DE LA CARCASSE

Calcul des prix et écarts

Le principe à la base de la vente des agneaux abattus est l'emploi de prix différents pour diverses catégories.

Dans l'achat et la vente des agneaux d'après le poids abattu, le prix de la catégorie A1 peut servir de prix de base avec des déductions pour les autres catégories suivant la valeur sur le marché. Ces déductions pourront varier avec le temps et l'endroit et aussi suivant l'offre et la demande pour les différentes qualités. Les acheteurs et les vendeurs peuvent s'entendre pour vendre chaque catégorie d'après sa propre valeur selon que les conditions commerciales le justifient, et ne pas utiliser par conséquent d'écarts fixes entre les catégories.

Exemple d'une méthode de calcul des prix pour les agneaux abattus à partir des prix vifs courants

Pour calculer un prix de base ou le prix de la catégorie A1 avec cette méthode, on ajoute 50c. par tête ou $1.25 par 100 livres au prix vif moyen, les catégories A1, A2 et B1 commandant alors une prime en dépit des écarts de prix indiqués.

$$\text{Poids P.S.W.}\ \frac{100}{49} \times \text{poids vif} + \$1.25 = \text{prix du poids abattu chaud.}$$

$$\text{Poids f. à b.}\ \frac{100}{43} \times \text{poids vif} + \$1.25 = \text{prix du poids abattu chaud.}$$

Il s'agit d'une règle empirique employée quelquefois pour calculer le prix des carcasses, mais dans la pratique du commerce, les acheteurs d'agneaux ont tôt fait de trouver à quel prix ils doivent acheter les agneaux d'après le poids abattu pour obtenir le même prix moyen que s'ils les achetaient vifs.

L'IMPRIMEUR DE LA REINE, CONTRÔLEUR DE LA PAPETERIE
OTTAWA, 1959